

「手習い」イギリス文化論

第4回

～農村を味わう～

(独) 日本学術振興会 特別研究員 (酪農学園大学酪農学部所属)

小林 国之

こちらに来てから一年が過ぎ、二サイクル目のイギリス生活を迎えている。三月二十六日からサマータイムとなり日に夜が遅くなっている。これを書いている六月初旬時点で、夕食を取り終わったあと夜八時過ぎでも十分に明るく、それから近くの公園へ散歩に行ったり、エクセ川沿いにあるパブ「ミルオンザエクセ」のテラスでまだ夕日とはいえない日差しを浴びながらチビリと一杯やったりもできる。ビアガーデンやバーベキューなど「外飲み」好きの私にとって夕食後に明るい外で飲めるというのは、何とも至福である。

昨年のサイクルと違う点といえば、今まさにサッカーワールドカップ開催直前の時期。サッカーの母国イングランドの情熱は、豊富なタレントをそろえた今大会がことのほか熱い。大型スクリーンを備えたパブに集い一喜一憂する熱狂の一ヶ月が始まるうとしている。同僚たちの話によると試合の間は町中から人が消え静まりかえるらしい。仕事をするにはこの期間は能率がいいよ、といっていた。サッカーはいわゆるワーキングクラスの人達が熱狂するものであって、彼ら「ミドルクラス」の人達はあまり関心がないらしいことは聞いてきたが、果たしてそれは本当かどうか。日本人のように本音と建て前を使い分けるイギリス人、どうなることやら。

◇ ◇ ◇

小林 国之（こばやし くにゆき） 氏

1975 年 北海道に生まれる

2003 年 3 月 北海道大学大学院農学研究科博士後期課程修了（博士（農学））

その後、北海道大学大学院農学研究科研究員を経て

2004 年 4 月 日本学術振興会特別研究員（酪農学園大学酪農学部所属）

2005 年 4 月～2006 年 10 月 Exeter University、Centre for Rural Research
に客員研究員として在籍

◆主な著書

『「農協と加工資本」～ジャガイモをめぐる攻防』（株）日本評論社 2005 年

イングランドも初夏になろうとしているこの時期、毎年BBC（イギリス国営放送）テレビでは「スプリングウォッチ」という番組が連日放送される。春の足音を紹介するというBBCお得意のドキュメンタリーものだ。鳥の巣箱に仕掛けたカメラの映像を生中継しながら、ひな鳥が芋虫を飲み込む姿に声を上げ、イギリスを旅立った渡り鳥がアイスランドを経由してカナダにたどり着くまでの道のりを、発信器からの信号を元にして実況中継する。一方視聴者はホームページにアクセスをして自分の周りで蛙の卵や蝶々の目撃情報をアップロードする。そうして集められた情報をもとにして作られた地図上では、春が近づくとつれて目撃地点を表す点がいギリス中に広がっていく様子が見られる。番組では貴重なカワウソや鷺を捕らえた映像だけではなく、身近な自然ということで農家の納屋にいるフクロウや「ヘッジ」という生け垣にいるハリネズミなどが人気者として連日放送されている。何度か書いたように農場は野生動物の貴重な生息地としての役割を果たしているのである。

今年の番組は三週間にわたって、私も訪問したことのあるデボン州のFishleigh Estateという農場から放送されている。農



▲ 訪れた the Fishleigh Estate にある池。
除草剤、殺虫剤などを使わない有機農業
を実施していることもあり、野鳥や魚、
昆虫などの貴重な生息地となっている。
斜面にいたのは羊。



農場主が近づくと挨拶をしによってきた▶
有機農法で育てられた肉牛。彼女は地元
の品評会のチャンピオンで愛想がいい。

家の古い納屋に作られたセツトや屋外のガーデン、農場内にある小さな池の畔などから番組は放送される。この農場はオーガニックビーフの生産・販売とともに、environmental managementと呼ばれる野生動物・自然環境の保護にも積極的に取り組んでいることで有名だ。昨年の秋頃、私のいる研究所と交流のあるポーランドの農業研究機関から農村振興策の視察に訪れた二人の若手研究者に同行させてもらいここを訪れた。

自然環境の保護活動として実際にこの農場では植林、池の設置、動植物の生息地のため不耕作地帯の設置などを行っている。いま手元に政府が農家向けに発行している農業環境政策を解説したパンフレットがある。これによると、例えばある計画に参加しようとする農家はヘッジを「取扱説明書」にそって取り扱わなければならない。農家の都合ではなく、ヘッジに棲息する野鳥などの都合に合わせた取扱がポイントだ。二〜三年に一回以上カットしない。カットする時期も鳥が子育てをする三月〜七月をさける。種や木の実を鳥が食べ終わった後の一月下旬から二月が理想的である。またカットも色々な形にした方が野生動物にとって価値がある。などなど。農家にとっては二〜三年に一度しかカットしないヘッジは、ただでさえ狭い道路に張り出してきたトラクターなどの通行に支障をきたすし、一年の農作業が終わった十一月ぐらいにカットしたい。しかし、この計

画に参加するためには農家の都合ではなく、野鳥のライフサイクルにあわせた取扱が求められるのである。

私の訪問したこの農場でもこうした計画に参加していた。経営者の方に案内して貰いながら、肉牛の放牧されている草地を一時間ほど見学しながら色々説明を受けた。「かなり聞き取りにくかった」とイギリス人の同僚も後で告白した彼の訛りの強い英語ではあったが、薬や濃厚飼料を与えず牧草だけで育てているという肉牛は、思いこみかもしれないが実に健康そうにみえた。

こうした農場では教育・広報活動も重視されている。自分たちの取組内容を広く一般の人々に情報発信することが助成の条件ともなっているのだ。年間にどれだけの方が農場を訪問したのかという記録をとることになっている。我々も訪問の最後に訪問者リストにサインをした。

イギリスの食志向

この農場のように熱心に環境マネジメントに取り組んでいる農場はそれほど多くはないが、「作物を生産販売する」以外への取り組みは拡大している。農業経営の多角化、多面的機能の発揮である。ダイヴァーシフィケーション(Diversification)と

いわれ、事業の多角化、多様化という意味がある。実際、言葉の定義にはつきりしたものはない。例えばダチョウの肥育や自動車燃料として使う菜種などの新規作物。農業に関連した生産以外の部門、例えば農家民宿、農業コンサルタントやコントラクターなどだ。そのなかでもファームショップやファームレストラン、農産物直売は比較的多くの農家によって取り組まれている。今回は日本でも注目を集めるこうした取り組みに注目してみよう。

私も時折ファームレストランや農家民宿で食事をすることがある。でてくる料理は工夫を凝らしたものではなく、素材を活かしたコースト料理やスープなどが主である。デザートはこの地方の特産である「クロテットクリーム」という生クリームを驚くほどたっぷりとスコーンにつけ、紅茶と一緒に食べる「クリームティー」か、簡単なバイクドケーキにほぼ決まっている。どこに行っても大体同じようなメニューだ。元来イギリスの料理がバラエティーに富んでいるとはいえないから、これも当然のことなのかもしれない。

耳学問であるが、十九世紀頃のイギリスでは、上流階級の人々はお抱え料理人が作るフランス料理を食べていたらしい。一方庶民といえば、産業革命で都市に集まってきた労働者たちが、ジャガイモやパンだけというような貧しい食生活のもとに暮ら

していたことは、『資本論』を書いたマルクスや盟友エンゲルスによって詳しくかかれている。彼らにとって食べることは第一に生きることであつたろうから、「食を楽しむ」というようなものは出てこなかった。一方でそうした労働者を雇用していた中産階級にとっては、労働者の健康問題は経営問題である。健康を維持するための食事とはどのようなものか、というようなことが、中産階級向けの雑誌などに記事として掲載されたらしい。労働者の間では食事と共にパブで飲むビールが生活の一部となっていたが、飲酒によってもたらされる仕事への悪影響、さらには犯罪などの社会問題が深刻化していく中で十九世紀中頃には一部労働者の間でTeetotalismとよばれる完全禁酒主義が広まり、「酒を飲まずにちゃんと働こう」というような運動が展開された。産業革命が振興して労働者階級が形作られるにつれて、資本家に一方的に搾取されるという労働者ではなく、自らを労働者階級としての自覚し、自律を目指したこの運動は興味深い。

さて、このようにイギリスでは「飲食」が産業革命、資本主義の発展と関連していた。そのため食えることは何よりもまず労働力を維持・再生産するためのものという、機能的側面が重要視された。そのために「食事を楽しむ」といった文化的社会的側面を発展させようという気運が庶民の間で醸造されなかつ

たのではないか。こうした大胆仮説を立てると、現在のイギリス食事情の背景がわかった気になる。では、日本では食文化はどういった人達によってどの時期に形作られたのであろう。中世の宮廷料理、江戸の庶民の天ぷら、精進料理、文明開化後のライスカリーにトンカツ。そもそも日本の食文化とはなんだろうか。

話がだいぶん迷走しているようだ。迷走ついでに。同僚の話だと、イギリスでは「ちゃんと」料理を作ったことのない中高年の女性（男性）というのが多いそうだ。なにも家にお抱えの料理人がいる、ということではなく、ごく普通の家庭で生まれた人達だ。彼が言う「ちゃんとした料理」というが何を指すのかわからないが、「複数の食材と調理法を使った料理」という程度のものであろう。週末にローストビーフは作るが平日は例えばスーパーで買ってきた調理済み食品を食べる、というようなスタイルが一般的なのだ。

「ファーマーズフードサービス」のついで

こうした「平板」といえるかもしれないイギリスの食環境であるが、実際にファームレストランなどの「ファーマーズフードサービス」ともいふべきビジネスを始めてみようとする農業



市内から車で 20 分ほどのところにある農家の経営しているカフェ・レストラン。
クリームティーが評判。

経営者にとって、メニューにあれこれ悩まなくていい分取り組みやすいのではないか。逆説的であるが、イギリスのファーマーズフードサービスを支えているのは食に対するこだわりのなさといえなくもない。どこに行っても同じようなものが出てきても文句は言わない。そのかわり素材勝負なのだ。調理法やソースに手をかけないからこそ食材が重要になる。いうならば「やっぱりいい肉は塩で食いたい。牡蠣フライよりも生牡蠣」である。ファームレストランなどを訪れる人達のお目当ては、スーパーや街のレストランでは食べられないような新鮮で質のいい食材をつかった、技巧を凝らしてはいなくても「ちゃんと」手をかけて作った料理なのである。

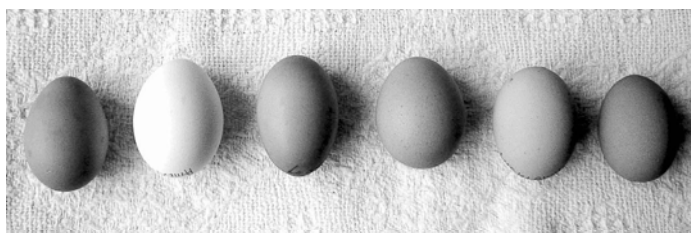
こうした消費者の品質を求める志向にくわえて、最近ではローカルフードへの関心の高まりがある。その背景には安心なものを直接生産者から買いたいという思いや、地元にもあるような農産物をガソリンを燃やして遠くから調達することに対する疑問（フードマイル）がある。ところで、EUにはPDO（原産地名称保護）やPGI（地理的表示保護）といって地域の特産品を保護する制度がある。代表的な例でいえば、フランスシャンパーニュ地方で作られたものしかシャンパンと呼べない。同じような原料を用いて同じ製法で作られたものはスパークリングワインと呼ばれるのである。特産品を保護して地域を

発展させようという考え方だ。これは地域の地理的特徴に基づいた伝統的な食品がいかに生き残っているか、ということを示す一つの指標にもなるのだが、ヨーロッパ各国を比べた場合地域的な偏りがある。簡単に言えば、フランス、イタリア、スペイン、ポルトガル、ギリシャなどの南ヨーロッパで登録数が多く、イギリス、オランダ、ベルギーや北欧諸国などの北ヨーロッパでは登録数が少ない。二〇〇一年のデータでは最も多いフランスで一五の品目が登録されているのに対してイギリスは二七である（そのなかでも先ほどいったクロテットクリームは隣のコーンウォール州の特産品としてPDOに登録されている）。

こうした違いは農業構造の違いと関係があるといわれている。イギリス農業は近代化と大規模化が特徴の経済効率性を追求した農業生産システムである。そうした中では地域特有の作物、食品というものが失われていったのである。一方南ヨーロッパでは中小規模な農家が多く、効率性ではなく伝統や個性を重んじる価値観が残ったため、地域固有のものが残ったという。

多様化を支える「資産」

地域の個性の重要な要素に固有品種がある。前述のPGIでも原材料の品種が重要な評価基準のひとつだ。地域固有種とは



近所のファームショップで買った卵。6個入りのケースに3種類の異なる品種の卵が入っていた。ここまでくると味がどうこうというよりも、楽しみの世界である。

どがいる。イギリスではいまでも多くの育種研究グループが活動しており、また希少種、地域固有種を保存しようという取り組みも民間などによってなされている。有機農業に関する団体であるHDDRAでは、The Heritage Seed Library（歴史的遺産としての種子資料館）といった活動を展開している。農業者がボランティアで歴史的価値のある種子を保存に取り組みるのである。

農家や在野の研究者が自分たちの地域に適合するような品種を目指して改良を重ねてきた結果生まれただけだが、農産物の大量生産・大量消費時代になると、それに適した全国統一的な品種によって駆逐されてきた。しかし地域の個性にとつて、こうした固有種は重要な鍵となる。私のいるデボン州で改良されたものに例えばデボンロングウールというカーリーヘアーの羊や、デボンレッドビーという現在ではアメリカやニュージーランドでも飼育されている肉牛などがある。

5 月に開催された州の産業祭り。農業地帯と
いうことで、家畜の品評会が 1 つの目玉だ。
見たこともないような品種の羊が続々と登
場した。写真は Wool On The Hoof という
種類。「蹄のある毛玉」という名が示すと
おり全身フサフサの豊かな毛で覆われている。



◀ Grey Face Dartmoor という品種。以前に
も何度か紹介したダートムーアで育種され
た品種で、現在は 300 頭程度しか残ってい
ない。ダートムーアという厳しい環境に適
応してきたといういかにも野性的な顔立
ちである。前が見えているのだろうか
と心配していたら、ちゃんと歩きながら
柵にぶつかっていた。やはり見えにく
いらしい。

日本でも国や地方公共団体がこうした役割を担っているが、
いわば遺産資源の民間による保護の体制、ネットワークという
「資産」が、地域の個性への回帰を支えている。また、こ
れらがプロの農業者だけではなく、ホビーファーマーと呼ばれ
る趣味で農業を行っているような人達によって担われているこ
ともイギリスらしい特徴といえよう。

もう一つ。農家民宿やレストランなどの経営多角化を支えて
いるものが古い建物だ。十九世紀後半の「ゴールデンエイジ」
に建てられたものや農家の古い納屋などが、ファームショップ・
レストランやB&Bと呼ばれる農家民宿に利用されている。な
かには四〇〇〜五〇〇年前の建物を改装した民宿などもある。
建物も気候風土に応じて材料や建築方法が異なる地域固有の資
産だ。人々は食事だけではなくこうした建物やカントリーサイ
ドの景観もふくめた農村全体を味わうために訪れるのである。
歴史的建造物を遺跡や博物館のように眺めるのではなく、「利用
することで価値が生まれる」という考え方だ。

地域の固有種や個性的な建物。それらはいずれもその場所に行
かなければ味わえないものとして特別な魅力を持っているので
ある。

個性を味わう

日本でもEUのような地域特産品の認証制度を作ろうという動きがある。制度の整備と同時にその中身を充実させることが重要だ。ところで先ほど見たデータによるとヨーロッパのPDO/PGIに登録されている製品の七〇%が条件不利地域のものだという。農業の近代化に取り残されたが故に、こうした地域には個性的で、伝統的な農業・食品加工の手法が残されてきたのだという。そこでのキーワードは労働集約である。そうした昔ながらの手法は概して手間のかかるものだからだ。

北海道農業は労働を資本で代替させるという近代化の道を進んできた。労働集約には前近代的な響きがつきまとった。確かに田植えや稲刈りの重労働からの解放は重要であったが、高度に発達した機械は人間の居場所を奪ってしまった。北海道農業が一丸となって近代化路線を目指していた時代は過ぎた。大規模経営が展開するイギリスでも、コスト競争で生き残ろうとしているのは、一、〇〇〇ヘクタール規模の農場が展開するイーストアングリアと呼ばれる一部の地域だけと見られている。そこは広大な土地にわずか数人しかいない農村だ。

そう考えると労働集約ということをもう一度考えてみる必要

があるのではないか。食品加工やファームショップ・レストランなどの部門と結びついた「労働集約的」な農業。労働集約というのは地域に雇用をもたらすということであり、また人間のネットワークが広がるということでもある。ネットワークの広がりには新しいアイデアを生み出す土台である。

さて、近代化農業の優等生であった北海道には一体どんな個性が残っているのだろう。北海道の地域の伝統的な食文化、固有品種の掘り起こし作業をやったらどんなものが再発見されるだろう。きっとそこに次の時代の北海道農業を豊かにする宝物が隠されている気がする。



EUにおける農産物の認証制度や品目などについては次のホームページを参照。

<http://www.europe-quality-food.jp/>

HDRAの種子保全活動については次のホームページを参照。

<http://www.gardenorganic.org.uk/hsl/index.php>